

**ALLERGENER I MENYEN ER MEKRET MED NR. FRA 1-14:**

1- GLUTEN

1A: GLUTEN FRA HVETE - 1B: GLUTEN FRA RUG - 1C: GLUTEN FRA BYGG - 1D: GLUTEN FRA HAVRE - 1F: GLUTEN FRA SPELT

1G: GLUTEN FRA KAMUT - 1H: KOMBINASJON/USIKKERT

2- SKALLDYR

3- EGG

4- FISK

5- PEANØTTER

6- SOYA

7- MELK

8- NØTTER

8A: MANDEL - 8B: HASSELNØTT - 8C: VALNØTT - 8D: CASHEWØTT - 8E: PEKANNØTT - 8F: PARANØTT - 8G: PISTASJØTT

8H: MACADAMIANØTT

9- SELLERI

10- SENNEP

11- SESAMFRØ

12- SVOVELDIOKSID I KONSENTRASJONER PÅ 10MG/KG ELLER MER

13- LUPIN

14- BLØTDYR

Merking er gjort etter beste evne, med tilgjengelig informasjon fra kokker og leverandører. All mat er produsert på det samme kjøkken, bl.a. derfor kan det forefinnes spor av én eller flere av overnevnte allergener, selv om det ikke er opplyst, i samtlige matretter.

**WWW.NAGOMI.NO**

**POST@NAGOMI.NO**

**(47) 62 52 11 02**



**WWW.FACEBOOK.COM/NAGOMIJAPANESECUISINE**

## FORRETTER FRA SUSHIBAREN OG KJØKKENET

### TARTAR AV FISK<sup>1H,4,6,10,11</sup>

Rått og Friskt! Tunfisk, laks eller kveite. Med vårløk avocado og en balansert Wasabi saus.

Tunfisk (Tuna) Kr 143,-      Kveite (Halibut) Kr 92,-      Laks (Salmon) Kr 82,-

### TATAKI / SASHIMI-RETTER<sup>4,1H,6</sup>

Ferske fileter finskåret i tynne skiver. Kantstekt Tataki servert på tradisjonelt vis med ponzusaus og vårløk, eller helt ustekt (Sashimi) med crossover tilbehør.

- Lakse (Salmon) Tataki Kr 78,-
- Kveite (Halibut) Tataki Kr 88,-
- Hjort (Venison) Tataki Kr 139,-
- Tunfisk (Tuna) Tataki Kr 139,-
- Tataki kombinasjon Kr 102,-

*Til forskjell fra Sashimi (a la carte) er våre Tataki/sahimi-retter løvtynne fiskebiter, som carpaccio, med ponzusaus og toppet med vårløk. En nydelig forrett.*

### EDAMAME<sup>6</sup>

Dampende soyabønner med havsalt. Enkelt, rent og sunt. Kr 62,-

### SJØGRESS SALAT (SEAWEED)<sup>11,6,1A</sup>

Klassisk Japansk sjøgress salat med Tosazu dressing Kr 62,-

### SESAM KVEITE SALAT (HALIBUT)<sup>11,1A,10,4,6</sup>

Kantstekte, tynnskårede skiver av kveite (6 stk) på en seng av salat. Servert med jalapeño-dressing Kr 159,-

## DESSERT

OSTEKAKE MED BRINGEBÆR<sup>7,3,1A,8A</sup> kr 89,-

APPLE CRUMBLE CAKE MED VANILJEIS<sup>3,7,1A,6,5,8</sup> kr 99,-

SJOKOLADE MUFFIN MED SESAM-ISKREM<sup>3,6,7,1A</sup> kr 99,-

NAGOMIS HJEMMELAGDE SESAM-ISKREM<sup>3,7,11</sup> kr 99,-

CRISPY BANANA MED HJEMMELAGET SESAM-ISKREM<sup>3,7,11,1A,6</sup> kr 99,-

## SAVNER DU NOE?

### Ønsker du en fiskesort som ikke står på menyen?

Spør, kanskje vi har den inne..

### Glutenfritt, melkefritt?

Mye av det vi serverer er naturlig gluten og/eller melkefritt. Kokken kan gi deg anbefalinger.

### Vegetar?

Du finner mange vegetarretter på menyen. Savner du noe spesielt kan kanskje kokken lage det til deg?

## **KOMBINASJONER FRA SUSHIBAREN** (NAGOMI OMAKASE)

Omakase betyr «kokkens valg» på Japansk. Våre tre **sushikokker** kan skilte med til sammen ca **60 års** sushierfaring fra japanske restauranter av **høy International standard**, fra Japan til **Nobu-systemet** fra Manhattan. La dem gjøre valget for deg med det **beste** fra sushibaren. I de største kombinasjonene vil du **oppleve** en kombinasjon av «standard» fiskesorter som laks og kveite i kombinasjon med mer **avanserte** råvarer som Softshell crab, **Hummer**, Ål o.l. I mindre kombinasjoner som f.eks 12 maki, normalt kun to varianter av fisk. Innhold og tilgjengelighet varierer med sesong og fra dag til dag.

Allergener: Kan inneholde allergener 1-14 (se tabell bak)

### **PREMIUM MENY MED NIGIRI-SUSHI, SASHIMI OG MAKI KOMBO**

6 biter Nigiri-sushi assortert + 6 biter Maki. kr 339,-

6 biter Nigiri-sushi assortert + 6 biter Maki + 6 biter Sashimi assortert. kr 499,-

12 biter Nigiri-sushi assortert + 12 biter Maki. kr 659,-

12 biter Nigiri-sushi assortert + 12 biter Maki + 12 biter Sashimi assortert. kr 989,-

### **PREMIUM MENY MED SASHIMI ASSORTERT**

8 biter assortert Sashimi. kr 249,-      16 biter assortert Sashimi. kr 459,-

### **PREMIUM MENY MED NIGIRI-SUSHI ASSORTERT**

8 biter assortert Nigiri-sushi. kr 229,-      12 biter assortert Nigiri-sushi. kr 319,-

### **PREMIUM MENY MED MAKI-RULLER**

12 biter Maki. kr 369,-      24 biter Maki. kr 699,-

## **KOKT – STEKT – FRITTERT**

### **ALASKA TORSK<sub>4,6</sub>**

Eksklusiv «Black Cod». 140 gram Misomarinert alaskatorsk. Servert med en bolle ris, på ekte japansk vis. Kr 209,-

### **TEMPURA – SMÅRETTER**

Scampi Tempura<sub>2,1A,6,3</sub> – 4 stk. kr 69,-

Vårruller (spring rolls) mixed seafood<sub>1,4,2,4,1A,6,3</sub> Kr 92,-

Grønnsaktempura, assortert<sub>1A,6,3</sub> – 6 stk. kr 59,-

Tempura kombinasjon<sub>1A,6,2,3</sub> kr 72,-

Crispy Shrimps med spicy mayo<sub>2,1A,3,6,3</sub> - Kr 112,-

Chicken Nuggets (3) med pommes frites<sub>1H,7</sub> Kr 82,-

Bolle med ris kr 49,-

All tempura serveres med husets tempura saus.

## **SASHIMI A LA CARTE**

Rene biter fisk uten tilbehør. Pris for 2 biter

**TUNFISK<sub>4,6,1H</sub>(TUNA)** kr 61,-

**LAKS<sub>4,6,1H</sub>(SALMON)** kr 41,-

**KVEITE<sub>4,6,1H</sub> (HALIBUT)** kr 48,-

**HAMACHI<sub>4,6,1H</sub> (YELLOWTAIL)** kr 61,-

**KAMSKJELL<sub>1,4,6,1H</sub> (SCALLOPS)** kr 71,-

**BLEKKSPRUT<sub>1,4,6,1H</sub> (OCTOPUS)** kr 57,-

**SCAMPI<sub>2,6,1H</sub>** kr 48,-

**FLYVEFISK ROGN<sub>4,6,1H</sub> (MASAGO)** kr 41,-

**LAKSE ROGN<sub>4,6,1H</sub> (IKURA)** kr 79,-

**AKKAR<sub>1,4,6,1H</sub> (IKA/SQUID)** kr 49,-

**FERSKVANNS ÅL<sub>4,6,1H</sub> (UNAGI)** kr 79,-

**MUSLING<sub>1,4,6,1H</sub> (CLAM)** kr 48,-

**KONGEKRABBE<sub>2,6,1H</sub> (KING CRAB)** kr 99,-

**HJORT<sub>6,1H</sub> (VENISON)** kr 65,-

**MAKRELL<sub>4,6,1H</sub>** kr 44,-

**SPICY KAMSKJELL<sub>1,4,6,1H,3</sub> (SCALLOP)** kr 71,-

**HUMMER<sub>2,6,1H</sub> (LOBSTER)** kr 109,-

## NIGIRI-SUSHI A LA CARTE

Biter med ris under. Pris for 2 biter

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| <b>TUNFISK (TUNA)</b> <sub>1A,6,4</sub>          | kr 57,- | <b>MAKRELL</b> <sub>1A,4,6</sub>                    | kr 33,- |
| <b>LAKS (SALMON)</b> <sub>1A,4,6</sub>           | kr 37,- | <b>SPICY KAMSKJELL (SCALLOP)</b> <sub>1A,6,14</sub> | kr 53,- |
| <b>KVEITE (HALIBUT)</b> <sub>1A,4,6</sub>        | kr 43,- | <b>HUMMER (LOBSTER)</b> <sub>1A,6,2</sub>           | kr 92,- |
| <b>HAMACHI (YELLOWTAIL)</b> <sub>1A,4,6</sub>    | kr 53,- |   |         |
| <b>KAMSKJELL (SCALLOPS)</b> <sub>1A,6,14</sub>   | kr 48,- |   |         |
| <b>BLEKKSPRUT (OCTOPUS)</b> <sub>1A,6,14</sub>   | kr 48,- |   |         |
| <b>SCAMPI</b> <sub>1A,6,2</sub>                  | kr 43,- |   |         |
| <b>FLYVEFISK ROGN (MASAGO)</b> <sub>1A,4,6</sub> | kr 37,- |   |         |
| <b>LAKSE ROGN (IKURA)</b> <sub>1A,4,6</sub>      | kr 71,- |   |         |
| <b>AKKAR (IKA/SQUID)</b> <sub>1A,6,14</sub>      | kr 41,- |   |         |
| <b>FERSKVANNS ÅL (UNAGI)</b> <sub>1A,4,6</sub>   | kr 71,- |   |         |
| <b>MUSLING (CLAM)</b> <sub>1A,6,14</sub>         | kr 43,- |   |         |
| <b>KONGEKRABBE (KING CRAB)</b> <sub>1A,2,6</sub> | kr 88,- |   |         |
| <b>HJORT (VENISON)</b> <sub>1A,6</sub>           | kr 53,- |   |         |

*Nigiri-biter skal være små og fine, uten for mye ris, slik at balansen mellom ris og smaken av fisk blir perfekt.*

*Myte eller ei – noen vil ha det til at de beste sushikokker produserer nigiri-biter med nøyaktig samme antall riskorn under fisken – hver gang.*

*Tradisjonelle maki-biter skal ikke være for store, benyttes gjerne som fingermat. En liten munnfull pr. bit er nok.*

## MAKIRULLER FRA SUSHIBAREN

Pris for 6 biter (=1 rull).

|  |   |
|--|---|
| <b>CRISPY LAKSE MAKI (CRISPY SALMON)</b> <sub>1A,3,6,4</sub> kr 123,-<br>Laks, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy sushiris     | <b>SPICY KAMSKJELL (SCALLOP) MAKI</b> <sub>1A,6,14,3</sub> kr 138,-<br>Vårløk, rogn, spicy mayo                             |
| <b>CRISPY TUNFISK MAKI (CRISPY TUNA)</b> <sub>1A,3,6,4</sub> kr 174,-<br>Tunfisk, vårløk, spicy mayo, tempura flak,crispy sushiris   | <b>SPICY KVEITE MAKI (SPICY HALIBUT)</b> <sub>1A,6,3,4</sub> 128,-<br>Kveite, vårløk, jalapeño dressing, avocado            |
| <b>CRISPY KVEITE MAKI (CRISPY HALIBUT)</b> <sub>1A,3,6,4</sub> kr 144,-<br>Kveite, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy sushiris | <b>SPICY TUNFISK MAKI (SPICY TUNA)</b> <sub>1A,6,3,4</sub> kr 169,-<br>Vårløk og spicy mayo                                 |
| <b>CRISPY KAMSKJELL MAKI (SCALLOP)</b> <sub>1A,3,6,14</sub> kr 143,-<br>Kamskjell, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy ris      | <b>SCAMPI MAKI</b> <sub>1A,6,2</sub> kr 119<br>Scampi med agurk eller avocado   |
| <b>SCAMPI TEMPURA &amp; SALMON MAKI</b> <sub>1A,3,6,2,11</sub> kr 143,-<br>Tempura scampi, laks med spicy mayo på topp.              | <b>LAKSE MAKI (SALMON)</b> <sub>1A,6,4</sub> kr 99,-  |
| <b>HJORT MAKI (VENISON ROLL)</b> <sub>1A,6,3,11</sub> kr 169,-<br>Hjortefilet, agurk, tempura flakes.                                | <b>TUNFISK MAKI (TUNA)</b> <sub>1A,6,4</sub> kr 165,-   |
| <b>YELLOWTAIL VÅRLØK MAKI</b> <sub>1A,6,3</sub> kr 139,-<br>Yellowtail og vårløk.  | <b>KVEITE MAKI</b> <sub>1A,6,4</sub> kr 99,-  |
| <b>SOFTSHELL CRAB MAKI</b> <sub>1A,3,6,2,4</sub> kr 154,-<br>Softshellkrabbe, salat, avocado, vårløk, masago                         | <b>LAKSESKINN MAKI (SALMON SKIN)</b> <sub>1A,6,4,11</sub> kr 82,-<br>Fritert Lakseskinn, avocado, agurk, jalapeño dressing, |
| <b>TEMPURA SCAMPI MAKI</b> <sub>1A,3,6,2,11</sub><br>Scampi, asparages, spicy mayo kr 133,-  | <b>ÅLE MAKI (UNAGI)</b> <sub>1A,6,4,11</sub> kr 98,-<br>Ål med agurk eller avocado  |
| <b>NAGOMI SIGNATURE MAKI</b> <sub>1A,3,6,4,11</sub> kr 154,-<br>Tempura flak/Tunfisk/Laks/Kveite/Yellowtail/Avocado                  | <b>AGURK MAKI (KAPPA)</b> <sub>1A,6,11</sub> kr 55,-<br>Vegetar   |
| <b>HUMMER TEMPURA MAKI (LOBSTER)</b> <sub>1A,3,6,2</sub> kr 236,-<br>Hummer, avocado, rogn, masago, agurk, spicy mayo                | <b>AVOCADO MAKI</b> <sub>1A,6,11</sub> kr 79,-<br>Vegetar   |
| <b>CALIFORNIA MAKI</b> <sub>1A,6,11,2</sub> kr 226,-<br>Kongekrabbe og avocado   | <b>ASPARGES TEMPURA MAKI</b> <sub>1A,6,3,11</sub> kr 65,-<br>Vegetar  |
|  | <b>ASSORTERT VEGETAR MAKI (VEGGIE)</b> <sub>1A,6</sub> kr 53,-<br>Vegetar   |